BRIOCHE

300 g de farine, 3 oeufs, 5 c à soupe de sucre, 175 g de beurre, 20 g de levure dans 1/8 de litre de lait tiède. Laisser monter 1 nuit.

BRIOCHE (autre recette)

Pour 6 personnes: 500 g de farine, 20 g de levure de boulanger, 3 oeufs, 10 g de sel, 50 g de sucre, 350 g de beurre, 1 dl d'eau tiède, dorure.

Délayer la levure avec l'eau tiède. Mettre la farine dans une terrine. Faire un petit levain au milieu en versant la levure délayée et en lui faisant absorber la farine nécessaire pour faire une pâte mollette. Mettre la terrine dans un endroit tiède et faire pousser le levain jusqu'à ce qu'il ait doublé de volume. Reprendre la terrine, y ajouter les oeufs, le sucre, le sel, un petit peu d'eau. Mélanger; puis pétrir à pleines mains en battant la pâte énergiquement pour lui donner beaucoup d'élasticité, il faut qu'elle se détache d'elle-même des doigts. Ajouter le beurre manié, mélanger et ne plus travailler. Laisser une nuit au frais. Mouler, puis laisser la pâte travailler jusqu'à ce qu'elle ait doublé à triplé de volume (temps de levage variable suivant la température). Dorer au moment d'enfourner cuire à four chaud; th 8 pendant 10 mn, puis th 6 20 mn. On ne peut pas faire de bonne brioche avec des proportions moindres que celles indiquées ci-dessus. Le travail de la levure est très influencé par la température ambiante. En été, diminuer légèrement la proportion de levure. La quantité d'eau à joindre à la pâte varie avec la qualité de la pâte. Lorsqu'on remue la pâte pour la mouler, elle tombe inévitablement puisqu'on chasse le gaze carbonique accumulé. Mettre en moule et laisser pousser de nouveau. Pour réussir la cuisson, il faut que la brioche montée à point soit enfournée immédiatement dans un four chaud. Si on laisse un travail excessif des levures se produire, la pâte perd de la qualité, elle est usée.

BRIOCHE AU BEURRE

Pour 6 personnes: 15 g de levure fraîche du boulanger, 1 tasse de lait, 250 g de farine, 175 g de beurre, 2 c à soupe de sucre, une pincée de sel, 3 oeufs.

Délayez la levure dans 3 c à soupe de lait tiédi, prélevé sur la quantité totale. Versez la farine en fontaine dans une terrine, versez la levure, au milieu, mélangez bien. Ajoutez le beurre ramolli mais non fondu, le sucre et le sel. Travaillez bien la pâte à la fourchette. Ajoutez les oeufs entiers, un à un. Terminez par le reste de lait. Vous devez avoir une pâte mollette. Couvrez-la et laissez lever dans un endroit tiède. Versez-la alors dans un moule à brioche beurré, en ne remplissant qu'à moitié. Laissez lever à nouveau jusqu'à ce que la pâte arrive au bord du moule. Enfournez à four chaud (th 5-6, 220°C) et laissez cuire 30 mn environ sans ouvrir la porte du four. Vérifiez la cuisson. Démoulez. Servez encore tiède, avec de la confiture.

FARCE POUR BRIOCHE

75 g de beurre, 100 g de sucre, 1 paquet de sucre vanillé, 100 g de noisettes ou d'amandes, un peu de lait.

Faire fondre dans une casserole le beurre, le sucre, le lait puis incorporer les noisettes sur le feu. Laisser refroidir, puis étaler sur la brioche.

PATE A BRIOCHE

250 g de farine, 250 g de beurre, 3 oeufs, 20 g de sucre, 1 pincée de sel, 1 noix de levure de boulanger, 1 dl d'eau tiède.

Mettre le quart de la farine en cercle sur la planche à pâtisserie. Disposer la levure au milieu et la dissoudre dans l'eau tiède. Incorporer petit à petit la farine. Ajouter un peu d'eau si nécessaire pour avoir une pâte assez molle. Mettre cette pâte en boule, l'inciser en croix sur le dessus et la laisser lever dans une terrine couverte, en un lieu tiède, jusqu'à ce qu'elle double de volume. Pendant ce temps, mettre en cercle le reste de la farine, casser les oeufs au milieu et pétrir ensemble énergiquement pendant au moins 10 mn pour obtenir une pâte élastique qui ne tienne pas aux doigts. Ajouter le sel, le sucre et le beurre et continuer à travailler la pâte pendant 5 mn. Mélanger délicatement la pâte gonflée à cette pâte (sans travailler le tout). Mettre toute cette pâte dans une terrine, couvrir et laisser au frais 2 ou 3 heures au moins.

PAIN BRIOCHE

25 g de levure, 3 c à soupe d'eau, 100 g de sucre, 450 g de farine, 1 zeste de citron râpé, 3 oeufs, 175 g de beurre, 1 c à soupe de lait, 1 pincée de sel.

Mettre la levure dans une jatte avec l'eau tiède et ajouter 4 c à soupe de farine. Faire un levain. Couvrir et laisser monter 20 mn. Mettre dans la farine sel, sucre, zeste de citron, les oeufs entiers et le beurre en morceaux. Mélanger le tout. Ajouter le levain et pétrir 15 mn. Laisser lever 2 ou 3 h. Utiliser tel quel, ou fourrer de fruits secs, pruneaux, raisins. Cuire au four 180°C th 5/6, 25 mn pour des petits pains, et 40 mn pour un gros pain.

PAIN BRIOCHE (autre recette)

500 g de farine, 4 oeufs, 50 g de sucre, 200 g de beurre, 1 sachet de levure en poudre, 1 jaune d'oeuf pour dorer.

Faites une pâte avec tous les ingrédients. Selon la grosseur des oeufs, vous mettrez un peu plus ou un peu moins de farine, de façon à avoir une pâte assez ferme. Donnez-lui la forme d'un pain allongé de 25 cm de long, dorez le dessus au jaune d'oeuf et faites cuire à four chaud (200°C) pendant 30 mn. Coupez-le en tranches et remettez-le à four tiède pour 10 mn.

BRIOCHE FARCIE

Pour 4 à 6 personnes: 1 brioche à tête, 1/4 litre de crème pâtissière à la vanille parfumée avec 1 c à soupe de kirsch, 250 g de groseilles rouges.

Creusez la brioche, mélangez la crème et les groseilles lavées et égrenées. Remplissez la brioche et garnissez à volonté de fruits réservés.

BRIOCHE A L'ANIS

250 g de farine, 20 g de levure, 1 dl 1/4 de lait tiède, 2 oeufs, 100 g de beurre, 1 c à soupe de sucre fin, 1 pincée de sel, 1 c à soupe d'anis, 100 g d'amandes hachées.

Formez une pâte en mélangeant les ingrédients suivants: la farine, la levure, le lait tiède, les oeufs entiers battus, le beurre ramolli, le sucre fin et le sel. Formez une boule et faites lever au chaud pendant une demi-heure. Incorporez l'anis et les amandes hachées. Déposez la pâte ainsi préparée dans un moule à brioche. Portez à four chaud pendant trois quarts d'heure. Démoulez à froid.

BRIOCHE A L'ORANGE

300 g de beurre, 300 g de sucre, 6 oeufs, 1 orange non traitée, 2 c à soupe de zeste d'orange confit, 320 g de farine, 1/2 sachet de levure en poudre, 1/2 dl de liqueur d'orange (facultatif), 1/2 dl d'eau.

Travaillez le beurre et le sucre en mélange mousseux, ajoutez les oeufs entiers en continuant à fouetter la préparation qui doit être légère. Joignez le zeste finement râpé de l'orange ainsi que son jus et les petits morceaux de zeste confit roulé au préalable dans un peu de farine. Incorporez ensuite la farine tamisée avec la levure. Versez la pâte dans un moule bien beurré genre moule à charlotte et faites cuire à four moyen (160°C, th 3) pendant 1 h 30. Couvrez la brioche avec une feuille de papier d'aluminium pendant la première demi-heure de cuisson. Laissez tiédir dans le moule avant de démouler. Vous pouvez à volonté arroser la brioche de liqueur d'orange coupée d'eau quand elle est encore chaude.

BRIOCHIN AUX FRUITS

Pâte à brioche, beurre, frangipane, 400 g de pruneaux, 1 oeuf, abricots, pommes ou cerises, 3 cuillerées de sucre glace.

Il faut avoir une pâte à brioche ferme. Foncer un cercle à flan. Le poser sur la plaque en tôle du four, beurrée. Garnir le fond de la pâte avec de la frangipane. Placer sur cette frangipane des pruneaux cuits dénoyautés, des abricots coupés en 2, des pommes au choix. Recouvrir le gâteau d'une couche de pâte à brioche de manière à enfermer les fruits. Dorer à l'oeuf. Cuire à

four chaud 25 mn. Quelques minutes avant la fin de la cuisson, saupoudrer de sucre glace. Servir chaud ou froid.

BRIOCHE DE NOEL AUX FRUITS CONFITS ET AUX RAISINS

Pour 8 personnes: 750 g de farine, une pincée de sel, 100 g de sucre, un sachet de sucre vanillé, 40 g de levure fraîche du boulanger, 1/4 litre de lait, 1 oeuf entier + 2 jaunes, 150 g de beurre, 200 g de raisins secs, 200 g de citron et d'orange confits, 150 g d'amandes hachées, 1/2 c à café de cannelle, une pincée de gingembre en poudre, une pincée de cardamome. Pour dorer: 1 oeuf ou quelques cuillerées de lait. Pour garnir: sucre glace à volonté.

Mélangez la farine tamisée avec le sel, au sucre, au sucre vanillé et à la levure délayée dans 2 c à soupe de lait tiède. Ajoutez le reste du lait, les oeufs et le beurre ramolli. Roulez en boule et laissez lever 2 h au moins dans un endroit tiède. Ajoutez alors les raisins secs, les fruits confits et les épices. Formez avec les mains une brioche ovale que vous poserez sur la plaque du four, en formant un sillon au centre, ou une brioche en couronne. Laissez-la lever ainsi pendant une trentaine de minutes puis faites cuire pendant 1 h environ à four chaud préchauffé (200°C, th 5) en la badigeonnant de temps en temps avec du lait. Vérifiez la cuisson en plantant une aiguille au centre de la brioche, elle doit ressortir sèche, et saupoudrez volonté de sucre glace.

BRIOCHE FEUILLETEE

Cette pâte doit être préparée la veille en mélangeant dans une terrine 375 g de farine, 50 g de sucre, 3 oeufs, 150 g de crème fraîche, une pincée de sel, 20 g de levure de boulanger délayée dans de l'eau tiède. Le lendemain, travaillez ce mélange comme pour préparer une pâte feuilletée, en étalant la pâte en forme de rectangle et disposez dessus 100 g de beurre en petits morceaux. Pliez cette pâte pour en fermer le beurre, étendez-la puis pliez-la en trois, étendez dans l'autre sens puis pliez à nouveau. Refaites ce tour encore 2 fois. Enfin donnez à la pâte le forme d'un rectangle de 60 x 40 cm environ. Roulez ce rectangle dans le sens de la largeur et taillez des morceaux de 5 cm environ que vous disposerez dans un moule à manqué. Prévoyez un espace de 2 cm entre chaque escargot. Laissez lever jusqu'au bord du moule et faites cuire 30 mn ou four th 5/6.

BRIOCHE MARBREE

200 g de beurre, 250 g de sucre, 4 oeufs, 1 dl de crème fraîche, 300 g de farine, une pincée de sel, 1/2 sachet de levure en poudre, 1 citron non traité, 2 c à soupe de chocolat en poudre.

Travaillez le beurre en pommade avec le sucre, ajoutez les oeufs entiers et continuez à fouetter le mélange qui doit

être mousseux. Joignez la crème puis incorporez la farine tamisée avec la levure. Divisez la pâte en deux parties égales. Ajoutez à l'une le zeste de citron finement râpé et à l'autre le

chocolat. Versez la pâte dans un moule en couronne bien beurré en alternant cuillerée de pâte au citron et cuillerée de pâte chocolatée sans remplir le moule car la pâte va gonfler en cuisant. Faites cuire à four moyen 180°-200°C (th 4-5) pendant 50 mn. Démoulez et laissez refroidir sur grille.

BRIOCHE PASCALE

Pour 6 personnes. Préparation 40 mn, repos 2 h 30, cuisson 45 mn. 450 g de farine, 50 cl de lait, 1 sachet de levure de boulanger, 1 cuillerée à café de sucre, 5 jaunes d'oeuf, 150 g de beurre, 50 g d'amandes émincées, 100 g de fruits et d'écorces confits, 1 cuillerée à café de vanille en poudre, 150 g de sucre glace, 2 cuillerées à soupe de rhum, 1 dose de safran en poudre, 60 g de raisins secs de Smyrne, sel.

Délayez la levure dans un peu de lait tiède avec le sucre, laissez reposer 10 mn, puis incorporez la moitié de la farine. Mélangez, placez la préparation dans un bol recouvert d'un torchon et laissez reposer dans un endroit tiède. Mettez les raisins à tremper dans le rhum. Quand la pâte a doublé de volume, ajoutez le sucre glace, le sel, la vanille, les jaunes d'oeuf, le safran, le rhum avec les raisins. Une fois le mélange homogène, incorporez les fruits confits, les amandes et le beurre mou coupé en morceaux et enfin, le restant de farine et de lait. Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et brillante. Versez la préparation dans un moule à brioche beurré, Recouvrez d'un torchon et laissez à nouveau lever de 30 mn à 1 h. Préchauffez le four th 7 (210°). Faites cuire la brioche de 45 mn à 1 h jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. A volonté, recouvrez la brioche de sucre glace dilué dans un blanc d'oeuf avec quelques gouttes de jus de citron.

BRIOCHE AUX FRUITS

Pour 10 personnes: 375 g de farine, 190 g de beurre, 3 oeufs, 15 g de sucre, 5 g de sel, 10 g de levure de boulanger, 200 g de fruits confits variés, 4 cuillerées à soupe de confiture d'abricots, 1 cuillerée à soupe de rhum.

Prenez environ 90 g de farine; faites une fontaine au milieu dans laquelle vous verserez la levure délayée dans un verre à liqueur d'eau tiède. Mélangez bien à la farine, vous obtenez ainsi le levain que vous laissez reposer 4 à 5 heures. Quand il a doublé de volume, pétrissez à la main en ajoutant les oeufs, le reste de la farine, le sucre, le sel et le beurre amolli au bain-marie. Travaillez cette pâte (étirez-la et laissez-la retomber brusquement) en la battant bien jusqu'à ce qu'elle se décolle du fond de la terrine. Laissez reposer la pâte à couvert dans un endroit tiède pendant au moins 8 heures, afin qu'elle gonfle. Coupez les fruits confits en petits dés, mélangez-les à la confiture d'abricots et ajoutez le rhum, mélangez bien. Beurrez un gros moule à côtes, mettez-y la moitié de la pâte levée, puis par-dessus le mélange fruits-confiture, recouvrez avec le reste de la pâte: attendez 15 minutes avant d'enfourner. Recouvrez d'un papier sulfurisé et faites cuire à four moyen 1 heure environ, vérifiez la cuisson en piquant la pâte avec la lame d'un couteau.

BRIOCHE AUX FRAMBOISES

Pour 4 personnes: 4 brioches à tête faites par vous-même ou achetées toutes faites, un petit verre de liqueur de framboise, 500 g de framboises, 250 g de crème fraîche liquide, 2 sachets de sucre vanillé.

Coupez les chapeaux des brioches, creusez-les. Arrosez l'intérieur de liqueur. Nettoyez les framboises. Mixez le tiers et passez-les au tamis de crin. Fouettez la crème fraîche en Chantilly avec le sucre vanillé. Mélangez-la à la purée de framboises et aux framboises entières. Farcissez les brioches et servez frais.

BRIOCHE AUX CERISES

125 g de farine, 70 g de beurre, 2 oeufs, 5 g de levure, une pincée de sel, 10 g de sucre, 1/2 dl d'eau tiède, 200 g de cerises, 1/4 de litre de crème fraîche, 100 g de sucre, un verre de marasquin.

Préparez un levain avec le quart de la farine, la levure et un peu d'eau tiède. Faites doubler de volume. Etalez le reste de la farine en couronne et ajoutez-y dans le milieu l'eau et les oeufs. Lorsque le tout est en masse compacte, travaillez vigoureusement la pâte en la rompant et en la fouettant sur la table. La pâte ayant pris corps et étant bien lisse, faites-lui absorber le sel et le sucre dissous dans un peu d'eau. Ajoutez le beurre ramolli à la consistance de la pâte. Mélangez ces divers éléments en rompant la masse par petites parties qui sont successivement rapportées et étalées l'une sur l'autre. Renversez le levain sur la pâte qui doit avoir doublé de volume. Mélangez le tout. Placez la pâte dans une terrine, couvrez-la et placez-la dans un endroit trempée de manière çà la laisser fermenter pendant 12 heures. Ayez soin de rompre la pâte, au bout de 5 à 6 heures. Lorsque la pâte est prête à l'emploi, partagez-la en parts égales et placez-la dans des moules à brioche. Laissez pousser et enfournez dans un four chaud. Lorsque les brioches sont cuites, démoulez-les et laissez-les refroidir. Dénoyautez les cerises et faites-les blanchir dans un sirop léger. Videz les brioches et remplissez-les de cerises. Garnissez avec de la crème fouettée. Servez bien frais.

BRIOCHE AUX CERISES (2)

Pour 4 personnes: 1 grosse brioche à tête, 3 c à soupe de kirsch, 2 c à soupe d'eau, 500 g de cerises. Sirop: 1/4 litre d'eau, 250 g de sucre. Coulis: 250 g de framboises, 250 g de groseilles rouges, 3 c à soupe de sucre.

Creusez la brioche (réserver la mie et la tête pour faire un pain perdu). Mélangez 2 c à soupe de kirsch et 2 c à soupe d'eau pour imbiber l'intérieur de la brioche. Equeutez, lavez et dénoyautez les cerises. Portez à ébullition l'eau et le sucre parfumez ce sirop avec 1 c à soupe de kirsch et faites-y pocher les cerises (+ ou - 10 mn). Laissez-les refroidir dans le sirop. D'autre part, faites cuire ces fruits 10 mn avec le sucre. Passez-les au tamis. Farcissez la brioche avec les cerises et nappez de coulis de fruits. Vous pouvez réaliser ce dessert dans des brioches individuelles, c'est plus facile à servir.

GATEAU BRIOCHE AUX CERISES

Pour 6 personnes: 150 g de brioche rassise ou le même poids de pain de mie brioché également rassis, 1 dl de lait, 75 g de sucre, 2 c à soupe de beurre, 2 oeufs entiers + 2 blancs, 500 g de cerises douces, 250 g de cerises acides, 1/2 c à café de cannelle, sucre glace, beurre, 3/4 litre de crème anglaise.

Préparez la crème anglaise et faites-la refroidir. Emiettez dans une terrine la brioche ou le pain de mie. Arrosez-la avec le lait chaud. Laissez bien gonfler, la brioche doit absorber la totalité du lait. Ajoutez le beurre mou qui fondra complètement à la chaleur du lait. Battez ensemble les 2 oeufs entiers, le sucre et la cannelle. Versez sur le mélange refroidi brioche et lait. Ajoutez les cerises que vous aurez lavées, équeutées et dénoyautées. Mélangez bien. Battez les 2 blancs en neige très ferme. Incorporez-les délicatement à la préparation précédente. Versez dans un moule en verre ou en porcelaine à feu (moule à soufflé) préalablement beurré. Saupoudrez le dessus d'une légère couche de sucre glace. Faites cuire 1 h à four doux. Servez tiède dans le plat de cuisson. Servez en même temps la crème anglaise très froide.

CROISSANTS BRIOCHES

250 g de farine, 50 g de beurre, 1 oeuf, 50 g de sucre, sel, 1/2 paquet de levure fraîche, 1/8 de litre de lait. Battre comme une pâte à brioche. Laisser gonfler. Battre à nouveau, étaler en triangles, rouler. Cuire.

BRIOCHE FOURREE AUX COQUES

Lavez 1,5 litres de coques, faites ouvrir sur le feu, retirez les chairs, passez rapidement à l'eau froide, égouttez. Faites une petite mayonnaise avec un jaune d'oeuf, 1/2 verre d'huile, relevez avec moutarde blanche, sel, poivre, une c à café de sucre fondu dans 1 c à soupe de vinaigre. Otez les têtes de 4 brioches, évidez-les et remplissez-les avec les coques mayonnaise. On peut remplir aussi des petits pains au lait.

BRIOCHES AUX CREVETTES

Préparation: 25 mn. Cuisson: 30 mn. Pour 6 personnes: 6 brioches non sucrées, 120 g de beurre, 200 g de queues de crevettes grises décortiquées, 3 échalotes, 6 cl de calvados, 1 cuillerée à soupe de farine, une tasse à thé de lait, 100 g de crème fraîche, une cuillerée à café de concentré de tomates, une cuillerée à soupe rase de persil haché, 12 belles crevettes roses "bouquet", une pincée de Cayenne, sel et poivre.

Coupez le chapeau des brioches. Evidez-les délicatement en retirant une partie de la mie a l'aide d'une petite cuillère (cette mie ne sera pas utilisée dans la recette). Beurrez-les intérieurement et faites-les doucement dorer à four doux. Mixez ensemble (ou passez à la moulinette) 50 g de beurre avec 50 g de queues de crevettes. Réservez ce beurre de crevettes.

Faites fondre le reste de beurre dans une sauteuse. Ajoutez-y les échalotes finement hachées, elles doivent fondre en blondissant à peine. Quand elles sont à point, ajoutez le reste des queues de crevettes, mélangez un instant à feu vif. Arrosez la préparation avec le calvados et flambez. Saupoudrez ensuite avec la farine, laissez mousser ce roux blanc en remuant à la cuillère de bois et mouillez avec le lait chaud. Incorporez la crème et le concentré de tomates pour donner une couleur rose. Laissez cuire 7 à 8 minutes en remuant puis ajoutez le beurre de crevettes et le persil haché. Assaisonnez avec sel, poivre et une pincée de Cayenne. Garnissez les brioches avec cette préparation, couvrez-les avec leur chapeau et faites dorer 10 minutes sous le gril du four. Décorez avec les crevettes roses et servez sans attendre.

BRIOCHES FARCIES AU FOIE GRAS

6 brioches à tête, 1 truffe en boîte, 50 g de crème fraîche (liquide), 1 c à soupe de cognac, sel, poivre, 200 g de foie gras, gelée hachée à volonté.

Coupez la tête des brioches, creusez-les (réservez la mie retirée ainsi que les têtes pour faire une autre préparation). Egouttez la truffe, réservez le jus et mélangez-le à la crème et au cognac, salez et poivrez. Versez un peu de cette préparation dans chaque brioche pour bien les imbiber. Farcissez-les ensuite de foie gras coupé en morceaux et parsemez avec la truffe hachée. Servez avec de la gelée hachée parfumée au cognac.

BRIOCHES AU ROQUEFORT

Pour 8 personnes: 8 petites brioches non sucrées, 100 g de roquefort, 75 g de fromage blanc, 3 c à soupe de lait, 50 g de crème fraîche, du sel, du poivre de Cayenne, du persil en garniture. Préparation: 15 mn.

Retirez la tête des brioches. Creusez l'intérieur de celles-ci au maximum en n'en laissant que la fine croûte extérieure. Passez le roquefort au tamis et travaillez-le avec le fromage blanc, le lait, la crème fouettée, du sel et du poivre. Remplissez les brioches avec cet appareil et recouvrez-les de leur chapeau. Servez bien frais et décorez avec une touffe de persil. Quelques noix hachées et un filet de cognac peuvent être ajoutés à la préparation. Si vous employez du fromage blanc demi sel, il n'est pas nécessaire de saler la préparation.

BRIOCHES DE POMMES DE TERRE

Pour 5 personnes: 1 kg de pommes de terre, 100 g de beurre, 100 g de gruyère râpé, 1 verre à moutarde de lait, 2 oeufs, du sel, du poivre.

Epluchez les pommes de terre. Lavez-les et faites-les cuire à l'eau salée. Egouttez-les et réduisez-les en purée. Ajoutez-y le beurre, le lait, du poivre, le fromage râpé et un jaune d'oeuf. Formez des boules, de deux grosseurs différentes, avec l'appareil et superposez-les pour en faire des brioches. Dorez avec l'oeuf battu à l'aide d'un pinceau. Mettez au four chaud

5 minutes. La purée doit être assez épaisse. Si elle vous parait trop liquide ajoutez-y une cuillerée à soupe de chapelure.

SAUCISSON DE LYON EN BRIOCHE

Pour 6 personnes: 1 beau saucisson de Lyon truffé, 300 g de pâte à brioche non sucrée, 1 carotte, 1 oignon piqué de un clou de girofle, 1 gousse d'ail, 1 bouquet garni, 1/4 litre de vin blanc sec, sel, poivre en grains, 1 jaune d'oeuf. Pour la sauce: 2 échalotes, 1/2 bouteille de vin blanc sec, 150 g de crème fraîche, 1 c à soupe de moutarde de Meaux, 1 c à café de moutarde de Dijon, sel, poivre.

Préparez le court-bouillon: dans une casserole, mettez l'oignon piqué d'un clou de girofle, la carotte et la gousse d'ail, ajoutez le bouquet garni, le sel, le poivre, versez le vin blanc et 1 litre 1/2 d'eau. Faites bouillir à petit feu pendant 30 mn. Piquez le saucisson. Plongez-le dans le court bouillon et faites-le cuire 20 mn. Laissez-le refroidir dans le bouillon, puis retirez-le et gardez-le au frais. Vous pouvez faire cette préparation la veille. Préchauffez le four th 7 (210°C). Etalez la pâte au rouleau à pâtisserie, posez dessus le saucisson froid et enfermez-le en soudant les bords de la pâte au jaune d'oeuf. Posez la brioche sur une plaque graissée, badigeonnez la surface au jaune d'oeuf à l'aide d'un pinceau. Piquez la pâte au couteau de part en part. Faites cuire 30 mn, puis laissez reposer 5 mn dans le four éteint. Pendant préparez la sauce: mettez les échalotes hachées dans une casserole avec le vin blanc, le sel et le poivre. Laissez bouillir, pour faire réduire de moitié, puis ajoutez la crème fraîche. Faites bouillir encore 5 mn, puis retirez-la du feu et ajoutez les deux moutardes. Servez-la en saucière chaude.

SAUCISSON EN BRIOCHE

Pour 6 personnes: 1 saucisson pur porc (environ 800 g) à cuire, frais ou fumé, parfumé ou non à la pistache, 1 oeuf battu, moutarde. Pâte à brioche: 375 g de farine, 250 g de beurre, 6 oeufs, 5 g de sel. Levain: 125 g de farine, 1 dl d'eau, 15 g de levure de boulanger.

Faites votre pâte briochée la veille. Cette entrée sera très appréciée même si vous êtes rebuté par la confection de cette pâte et si vous la faites plus simplement brisée. Faites cuire votre saucisson (en ciselant légèrement la peau pour qu'il n'éclate pas) en le mettant à l'eau froide dans une grande casserole. Portez à ébullition, laissez frémir. Au bout de quarante-cinq minutes il est cuit. Laissez-le refroidir, égoutté sur un linge. Retirez la peau avec un couteau bien aiguisé. Etalez la pâte à brioche en formant un rectangle plus grand que le saucisson, d'environ 3 cm d'épaisseur Posez le saucisson au milieu enfermez-le en superposant les grands côtés et en repliant afin de bien coller les fermeture. Badigeonnez à l'oeuf battu et faites cuire à four moyen environ une heure, jusqu'à ce que la croûte soit blond doré. Dressez le saucisson cuit sur un plat, coupez en tranches (2 cm environ) et servez avec de la moutarde pour ceux qui en désirent.

FILET DE BOEUF EN BRIOCHE

1 kg à 1,2 kg de filet de boeuf dénervé, 350 g de pâte à brioche, 1 oeuf, sel, poivre. Pour la sauce: 1 boîte de pelures ou de brisure de truffes, 5 cl de porto, 10 cl de crème, 130 g de beurre.

Préchauffer le four th 8 (220°C). Abaisser la pâte à brioche sur 1 cm d'épaisseur. Faire revenir le filet avec 25 g de beurre en maintenant à feu doux. Le retourner de tous côtés puis, au bout de 5 mn, l'égoutter. Refroidir avant de le poser sur la pâte. Enfermer la viande dans la pâte. Dorer le dessus à l'oeuf. Former une petite cheminée au centre. Enfourner et faire cuire 20 à 25 mn th 8. Dans le jus de cuisson du filet verser 1 c à café de farine. Faire brunir. Ajouter 5 cl de porto, le jus de la boîte de truffes et 10 cl de crème fraîche. Laisser cuire 4 mn. Passer au chinois et incorporer peu à peu, en remuant sans arrêt 130 g de beurre coupé en petits morceaux. Terminer en ajoutant les truffes. Saler, poivrer. Napper les tranches de filet avec cette sauce.